Use & Care Guide
Manual de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelo: 790.4256*

Kenmore Elite®

Slide-in Electric Range

Estufa eléctrica deslizable

* = color number, número de color

P/N 139901304 Rev. A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com

Índice

Antes de ajustar los controles superiores..... 7
Ajuste de los controles superiores 10
Antes de ajustar los controles del horno..... 13
Ajuste de los controles del horno 14
Cuidado y limpieza 31
Antes de solicitar servicio técnico..... 36
Horneado 36
Soluciones de problemas comunes 37

Garantía Kenmore Elite

Cuando se instala, opera y mantiene este electrodoméstico de acuerdo con todas las instrucciones suministradas, se aplica la siguiente cobertura bajo garantía. Para organizar el servicio de garantía, llame al 1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663).

Cobertura bajo garantía para EE. UU.

- Garantía limitada de un año para el electrodoméstico
  Durante un año a partir de la fecha de compra, se ofrecerán reparaciones gratuitas si este electrodoméstico falla debido a un defecto de material o de mano de obra.
- Garantía limitada de dos años para utensilios de vidrio cerámico (si corresponde)
  Durante dos años a partir de la fecha de compra, si un utensilio de vidrio cerámico falla debido a choque térmico, o si un elemento de la cubierta de vidrio cerámico tiene algún defecto, se suministrará una pieza de repuesto gratis. Después del primer año a partir de la fecha de compra, deberá pagar los costos de mano de obra para la instalación de las piezas.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, la cobertura de esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Cobertura bajo garantía para Canadá

- Garantía limitada de dos años para el electrodoméstico
  Durante dos años a partir de la fecha de compra, se ofrecerán reparaciones gratuitas si una pieza no consumible de este electrodoméstico falla debido a un defecto de material o de mano de obra. Si el electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta cobertura rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra. Para obtener información acerca de una posible cobertura adicional, llame al 1-800-4-MY-HOME®.

Esta garantía cubre ÚNICAMENTE los defectos de material y mano de obra, y NO cubre lo siguiente:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes consumibles que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas incandescentes y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos o Canadá.*

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra.

* El servicio de reparación a domicilio no está disponible en todas las áreas geográficas de Canadá, así como tampoco está cubierto el viaje del usuario o del técnico y los gastos de transporte por esta garantía si este producto está ubicado en un área remota (como está definido por Sears Canada Inc.) en donde no está disponible el técnico de reparaciones autorizado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca de o sobre el horno.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

⚠ ADVERTENCIA Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠ ADVERTENCIA No guarde artículos que de interés en los armarios que están por encima de la estufa o en el protector trasero; los niños que se suban a la estufa para alcanzar estos artículos podrían sufrir lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de volcamiento

- **Un niño o adulto puede volcar el electrodoméstico y acabar muerto.**
- **Verifique que el dispositivo esté conectado con los mostradores o que se haya instalado el dispositivo a las paredes del gabinete, a la pared o al piso según las instrucciones de instalación.**
- **Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado al mostrador, las paredes del gabinete, la pared o al piso según las instrucciones de instalación cuando mueva el electrodoméstico.**
- **No utilice el electrodoméstico sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.**
- **Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.**

Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, use ambos brazos para sostener el borde trasero de la parte trasera del electrodoméstico. Intente inclinar el electrodoméstico hacia adelante con cuidado. Si está instalada correctamente, el electrodoméstico no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de un horno puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del horno. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede volcar el horno, lo que podría devenir en quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN No caliente envases de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN No use agua ni harina en incendios de grasa. Extinga las llamas con la tapa de una sartén; use bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma.

⚠ PRECAUCIÓN Vista ropa adecuada cuando cocine. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ PRECAUCIÓN Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de cocción. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

⚠ ADVERTENCIA La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

⚠ ADVERTENCIA Lea y siga todas las instrucciones, advertencias, precauciones y notas importantes a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar el horno. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar el horno. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.

⚠ PRECAUCIÓN No toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno. Dichos elementos pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del electrodoméstico, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores o las superficies interiores del horno hasta que estos se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre ellas, la puerta, la ventanilla y el respiradero del horno.

- Saque la puerta del horno de todo electrodoméstico que ya no se utilice cuando lo guarde o lo descarte.
- **Instalación correcta:** asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.° 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Si se instala en Canadá, este artefacto debe instalarse según la norma CSA C22.1 del Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), Parte 1, y los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este horno.
- **Mantenimiento por el usuario:** no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al horno.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No modifique ni altere la construcción de un horno a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza del horno.
- No intente usar el horno durante una falla eléctrica. Apague el horno siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si el horno no se apaga y se restablece el suministro eléctrico,

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

el horno comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE LA CUBIERTA

- Familiarícese con cada una de las perillas que controlan el área de cocción. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderla. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.
- Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de calentamiento o el elemento superior. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calentador y se puede quemar la ropa u otros artículos. Utilizar los utensilios adecuados en la zona de cocción mejorará la eficacia.
- Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas del utensilio deben estar colocadas hacia adentro y no deben extenderse sobre otras áreas de cocción.
- Nunca deje los elementos superiores desatendidos. Los derrames hirvientes o de grasa pueden encenderse. Un utensilio cuyos contenidos se hayan secado podría dañarse o dañar la cubierta.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta. Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de utensilios de cocina sobre el uso en la cubierta de la estufa.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

- No cocine sobre una cubierta rota. Si se rompe la cubierta, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la cubierta rota y causar un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- Limpie la cubierta con precaución. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR EL HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío. Coloque las parrillas del horno en las ubicaciones seleccionadas cuando el horno esté frío. Si debe mover una parrilla a otra posición cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin el inserto. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre utilice el utensilio adecuado y las parrillas del horno.
- No use papel de aluminio u otros revestimientos protectores para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL HORNO

PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. La limpieza del horno en caliente puede ocasionar quemaduras.

Limpie regularmente el horno para mantener sin grasa todas las piezas que puedan incendiarse. No deje que se acumule grasa. Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- Limpie en el ciclo de autolimpieza solo las piezas que se indican en este manual. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

ADVERTENCIA Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

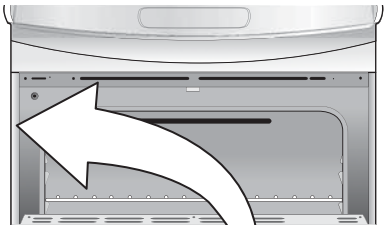
Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra.

Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente del voltaje adecuado, que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra de acuerdo con los códigos locales. Es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

Vea las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

Ubicación de la placa de serie

Ubicación de la placa de serie; abra la puerta del horno (algunos modelos) o el cajón calentador (algunos modelos). La placa de serie está instalada en el lado izquierdo del marco del horno. Registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto en el espacio correspondiente a continuación.



Número de modelo: _____

Número de serie:_____

Fecha de compra:_____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

Antes de ajustar los controles superiores

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario del nivel de potencia del elemento radiante para obtener los mejores resultados de la cocción.

Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en esta página.

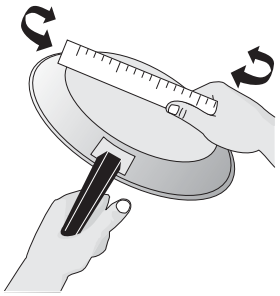
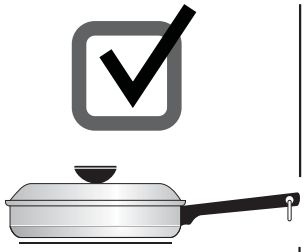
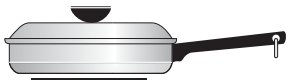


Figura 1: Asegúrese de que el utensilio tenga fondo plano usando una regla.



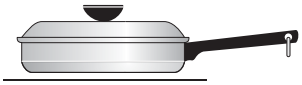
- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento a preparar y el elemento superior.
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.

- Utensilios con fondo curvo y deformado.



- Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.

- La manija pesada inclina el utensilio.



- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio.

- **Aluminio:** excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayas. Limpie estas marcas inmediatamente.
- **Cobre:** excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio).
- **Acero inoxidable:** conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro fundido:** conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.
- **Porcelana esmaltada sobre metal**: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar la cerámica.
- **Vidrio:** conductor lento de calor. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Nota importante:

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada vacíos en la cubierta de vidrio cerámico. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos, y se pueden pegar a la cubierta de vidrio cerámico. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Asegúrese de seguir todas las sugerencias del fabricante del utensilio cuando use cualquier tipo de utensilio en la cubierta de vidrio cerámico.

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. Asegúrese de usar utensilios del mismo diámetro del borde del elemento sobre la cubierta y sólo utilice utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura sube, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

Antes de ajustar los controles superiores

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Pantalla de la cubierta

Los controles de la cubierta ofrecen una vista digital de cada uno de los elementos radiantes superiores de la cubierta. Los niveles de potencia y los mensajes pueden controlarse y ajustarse con facilidad mediante las teclas de control correspondientes en combinación con las pantallas.

El control de la cubierta mostrará los niveles de calor que varían desde **"Hi"** (alto) a **"Lo"** (bajo) y **OFF** (Figura 2). Los ajustes entre **9,5** y **3,0** (Figura 3) se alcanzan en incrementos de 0,5 (1/2). Los ajustes entre **2,8** y **1,2** (Figura 4) son ajustes de cocción a fuego lento que aumentan o disminuyen en incrementos de 0,2 (1/5) hasta **"Lo"** (bajo) para una mayor precisión en los niveles de temperatura más bajos.

Figura 2: Pantallas que indican los ajustes "Hi", "Lo" y "OFF" (pantalla vacía)

Figura 3: Ajustes entre 9,5 y 3,0.

Figura 4: Ajustes entre 2,8 y 1,2.

El indicador de **"HOT ELEMENT"** (elemento caliente) aparecerá en la pantalla (Figura 5) cuando algún elemento de cocción se caliente y permanezca encendido hasta que la cubierta se enfríe a un nivel moderado. Si en la pantalla aparece el mensaje "HE" (elemento caliente), puede encenderse el control nuevamente para usarlo.

Figura 5: Indicador de elemento caliente

Mensaje de la función de modo sabático (Sb)

En la pantalla de la cubierta aparecerá el mensaje **"--"** cuando la función de modo sabático esté activada (Figura 6). En el control del horno, aparecerá el mensaje **"Sab"**.
Cuando está activada, la función del modo sabático funciona para el horno solamente.

Figura 6: Pantalla que indica que el horno está ajustado en modo sabático.

Bloqueo de la cubierta (--)

Use el bloqueo de la cubierta para bloquear todos los elementos superiores y evitar que se ENCIENDAN accidentalmente (incluyendo la

zona calentadora). Esta característica solo bloquea las funciones de la cubierta.

Para activar la característica de bloqueo de la superficie de cocción:

1. Asegúrese de que todos los controles de los elementos superiores estén en la posición "OFF" (apagado).
2. Mantenga oprimida la tecla **"Cooktop Lockout"** (bloqueo de la cubierta) hasta escuchar una señal sonora (aproximadamente 3 segundos).

Cuando la cubierta esté bloqueada, el indicador de bloqueo de la cubierta aparecerá en la pantalla de control del horno (Figura 7).

Figura 7: Indicador de bloqueo de la cubierta

El mensaje **(--)** aparecerá en la pantalla de la cubierta cuando la función de bloqueo de la cubierta esté activa (Figura 8).

Figura 8: Guiones que indican que la función de cubierta está bloqueada.

Si escucha tres señales sonoras (tono de error de entrada), verifique y asegúrese de que todos los elementos superiores estén APAGADOS antes de activar la función de bloqueo de la cubierta.

Para desactivar la característica de bloqueo de la superficie de cocción:

Mantenga oprimida la tecla **"Cooktop Lockout"** (bloqueo de la cubierta) hasta escuchar una señal sonora (aproximadamente 3 segundos). La luz del indicador de bloqueo de la cubierta se APAGARÁ y podrá usar dicha superficie de manera normal.

Notas importantes:

Si el bloqueo de la cubierta está activado y se produce una falla eléctrica, cuando se restablezca el suministro eléctrico la cubierta recordará los ajustes y seguirá bloqueada.

La característica de bloqueo de la cubierta se activa automáticamente cuando se inicia un ciclo de autolimpieza. La cubierta permanecerá bloqueada hasta que el ciclo de autolimpieza haya terminado y la puerta se haya desbloqueado.

Notas importantes:

- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste "HI" (alto). Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza y mantenimiento de la cubierta de vidrio cerámico en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección "Antes de solicitar servicio" de esta Guía de uso y cuidado.

Tipos de elementos superiores de la cubierta

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. Los patrones del vidrio cerámico delinearán los tamaños y tipos de elementos disponibles.

El elemento (o elementos) radiante **sencillo** tiene un solo diseño circular sobre la cubierta. El **área de calentamiento** (algunos modelos) ubicada en la zona trasera central de la cubierta utiliza un diseño circular y está diseñada solo para mantener alimentos calientes.

El elemento **radiante doble** o **triple** (algunos modelos) le permite usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo o para calentar las porciones interna y externa a la vez.

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web de la USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

Consejos y procedimientos de enlatado de conservas:

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en una cubierta de vidrio cerámico, solo use un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico. Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Nunca coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto hará que el calentamiento no sea uniforme y podría quebrar la cubierta cerámica.

Ajuste de los controles superiores

Modelos con cubierta de vidrio cerámico

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. Asegúrese de que el diámetro del utensilio sea el mismo que el diámetro del elemento de la cubierta. El calor se transfiere hacia arriba a través de la cubierta hasta el utensilio. Solo se deben usar utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá en las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura sube, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

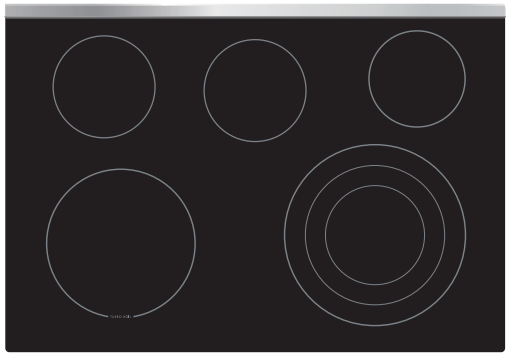


Figura 9: Quemadores sencillos (parte trasera), "TURBO BOIL FLEX" (hervor rápido) (posición delantera izquierda) y quemador triple (posición delantera derecha)

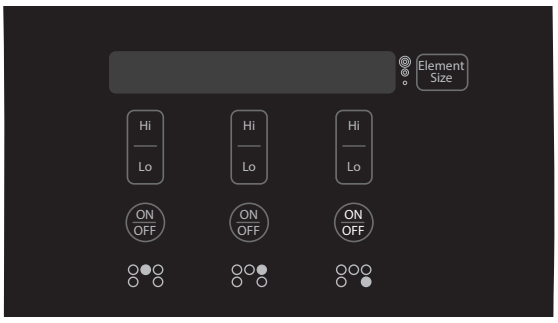


Figura 10: Controles y Selector de tamaño del elemento

Ubicación de los elementos radiantes superiores y de sus controles

Esta estufa viene equipada con quemadores superiores radiantes con diferentes potencias. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que la potencia del elemento incrementa. Los elementos de la superficie radiante están ubicados en la cubierta de la siguiente manera: (Figura 9)

- Dos elementos radiantes más pequeños de **7" (17 cm)** y un elemento de **6" (15 cm)** ubicado en la parte trasera de la cubierta.
- Un elemento radiante **triple de 6", 9" o 12"** ubicado en la posición delantera derecha.
- Un elemento radiante de **9" (22 cm) TURBO BOIL (FLEX)** (hervor rápido) ubicado en la posición delantera izquierda.

Nota importante: (Cubiertas de vidrio cerámico blanco solamente) Debido a la alta intensidad del calor generado por los elementos superiores, la superficie de vidrio se tornará de color verde claro cuando apague inicialmente el elemento. Esto es normal y el vidrio regresará a su color blanco original una vez que se haya enfriado completamente.

Importante: Lea las instrucciones detalladas para la limpieza de cubiertas de vidrio cerámico en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección de la lista de control "Soluciones de problemas comunes" de esta Guía de uso y cuidado.

Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el mismo pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la cubierta de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y también puede ocurrir más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.

Use la "Ajustes sugeridos para diferentes necesidades de cocción" siguiente para determinar el ajuste correcto para el tipo de alimento que está preparando. Los ajustes de cocción a fuego lento se usan para cocinar a fuego lento y para mantener grandes cantidades de alimentos calientes tales como estofados y sopas. Los ajustes bajos de cocción a fuego lento son ideales para alimentos delicados y para derretir chocolate o mantequilla.

Funcionamiento de los elementos radiantes superiores sencillos

Ajustes sugeridos para los elementos superiores radiantes sencillos y dobles (algunos modelos)

Tabla 1: Ajustes sugeridos para diferentes necesidades de cocción

Ajustes	Tipo de cocción
Alto ("HI" a 9)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Medio alto (7 a 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Medio (5 a 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne y para hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2 a 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo ("LO" a 1,8)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Para usar un elemento radiante superior sencillo:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Oprima la tecla **"ON-OFF"** (encendido-apagado) y ajuste la temperatura de "Lo" (bajo) a "HI" (alto).
3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No extienda los utensilios sobre dos elementos calefactores. Utilice el tamaño de utensilios adecuado para el área radiante de cocción.
- Consulte los ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores para obtener sugerencias de niveles de potencia (Tabla 1). Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Figura 11: Elemento expandible de 6, 9 o 12 pulgadas

Figura 12: Selector de tamaño de los elementos

El tamaño del elemento de algunos quemadores puede ser ajustado después de oprimir la tecla "ON-OFF" (encendido-apagado) y una vez que la luz indicadora **"Element Size"** (tamaño del elemento) se haya encendido. Puede expandir o reducir el tamaño de la superficie de cocción del elemento oprimiendo la tecla **"Element Size"** (tamaño del elemento).

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente. No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- Los controles de superficie pueden ajustarse para proporcionar la cantidad exacta de calor que se necesita para el proceso de cocción. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Instrucciones de uso del elemento "Turbo Boil™ Flex" (hervor rápido)

La función "TurboBoil™ (Flex)" (hervor rápido) utiliza un elemento superior radiante de mayor potencia que puede llevar los alimentos al hervor más rápidamente. (Figura 13) El elemento radiante delantero izquierdo estará claramente identificado si esta característica está disponible. Si la opción de hervor rápido "TurboBoil™ (Flex)" (hervor rápido) está disponible, coloque el utensilio en el elemento delantero izquierdo. "Vea "Funcionamiento de los elementos radiantes superiores sencillos" en esta sección.

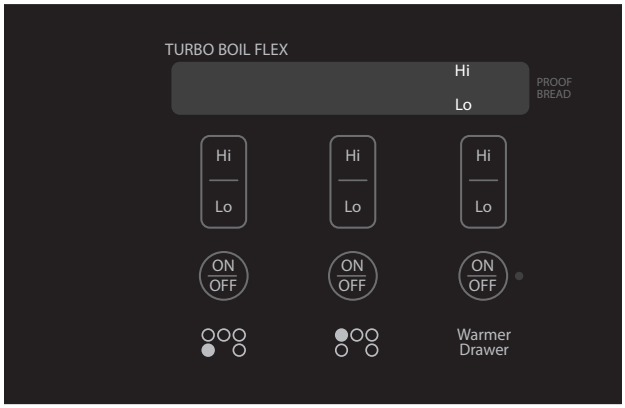


Figura 13: Control del elemento de hervor rápido "Turbo Boil Flex"

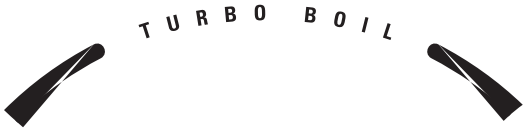


Figura 14: Elemento de hervor rápido "TURBO BOIL (Flex)"

Bloqueo de la cubierta

Use el bloqueo de la cubierta para bloquear todos los elementos superiores y evitar que se ENCIENDAN accidentalmente (incluyendo la zona calentadora). Esta característica solo bloquea las funciones de la cubierta.

Para activar la característica de bloqueo de la superficie de cocción:

1. Asegúrese de que todos los controles de los elementos superiores estén en la posición "OFF" (apagado).
2. Mantenga oprimida la tecla "Cooktop Lockout" (bloqueo de la cubierta) hasta escuchar una señal sonora (aproximadamente 3 segundos).

Cuando la cubierta esté bloqueada, el indicador de bloqueo de la cubierta aparecerá en la pantalla de control del horno (Figura 15).

Figura 15: Pantalla con indicador de cubierta bloqueada encendido

Si escucha tres señales sonoras (tono de error de entrada), verifique y asegúrese de que todos los elementos superiores estén apagados antes de activar la función de bloqueo de la cubierta.

Para desactivar la característica de bloqueo de la superficie de cocción:

Mantenga oprimida la tecla "Cooktop Lockout" (bloqueo de la cubierta) hasta escuchar una señal sonora (aproximadamente 3 segundos). La luz del indicador de bloqueo de la cubierta se APAGARÁ y podrá usar dicha superficie de manera normal.

Nota importante:

- Si el bloqueo de la cubierta está activado y se produce una falla eléctrica, cuando se restablezca el suministro eléctrico la cubierta recordará los ajustes y seguirá bloqueada.
- La característica de bloqueo de la cubierta se activa automáticamente cuando se inicia un ciclo de autolimpieza. La cubierta permanecerá bloqueada hasta que el ciclo de autolimpieza haya terminado y la puerta se haya desbloqueado.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra debajo del panel de control (Figura 16). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno; esto es normal. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. **No bloquee el respiradero del horno:**

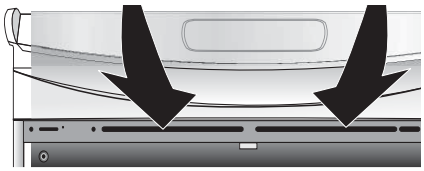


Figura 16: Ubicación del respiradero del horno

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y el exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras. Extraiga todas las parrillas antes de usar la función de autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN Forros protectores — No utilice papel de aluminio para forrar la parte inferior del horno, las parrillas, paredes o demás partes. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

- **Para organizar las parrillas:** siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).
- **Para desinstalar la parrilla:** tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.
- **Para reinstalar la parrilla:** acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

Tipos de parrillas del horno

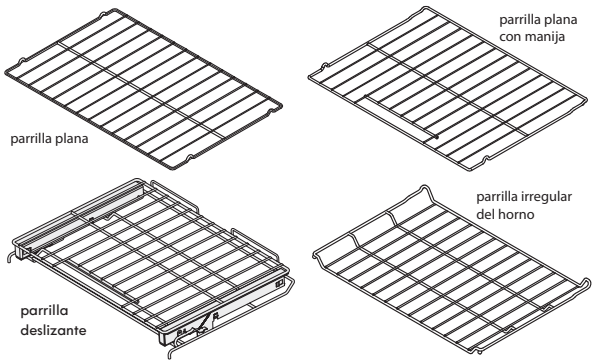


Figura 17: Variedad de parrillas del horno

La parrilla plana (algunos modelos) o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción. La parrilla irregular (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja que las parrillas planas.

La parrilla **deslizante** (algunos modelos) le permite deslizar fácilmente las bandejas para controlar los alimentos, extraer o bien colocar elementos mientras sostiene en el lugar y de manera firme elementos más pesados. La parrilla se sujeta de manera segura y no se deslizará más allá del tope, salvo que la libere manualmente.

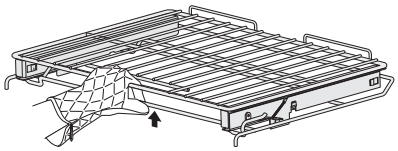


Figura 18: Cómo liberar el bloqueo de la parrilla deslizante

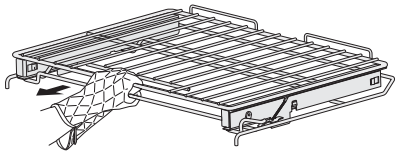


Figura 19: Cómo incorporar la parrilla deslizante hasta el tope

Para extraer la parrilla deslizante a fin de limpiarla o para ejecutar el ciclo de autolimpieza.

1. Tome la barra de bloqueo debajo de la manija, como se muestra en Figura 18. Al levantar esta barra se desbloquea la parrilla.
2. Cuando se libera el bloqueo, tire de la parrilla hacia usted hasta que se detenga (Figura 19).
3. Tome la parrilla deslizante de ambos lados y levántela suavemente para permitir que la parrilla pase el tope (Figura 20) y extraiga la parrilla.
4. Al remplazar la parrilla en el horno, coloque la parrilla deslizante en la posición deseada utilizando las instrucciones que figuran en el paso 3 del reverso.

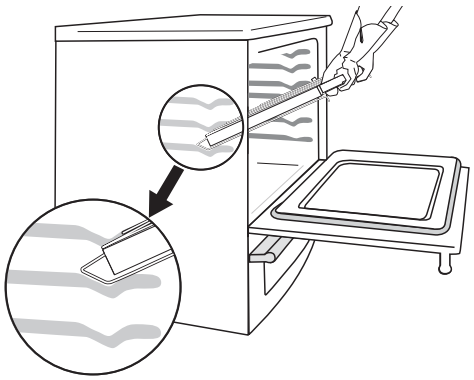
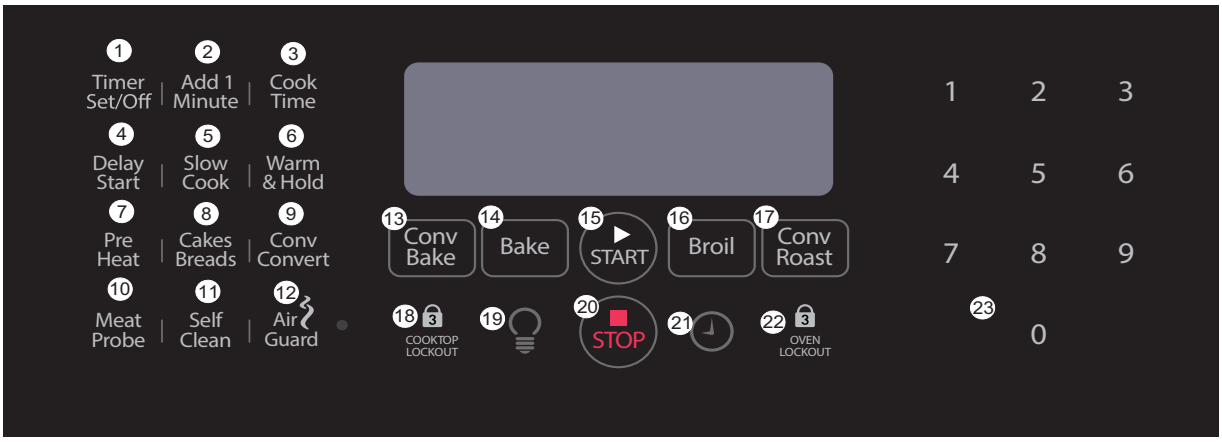


Figura 20: Ángulo correcto para extraer o colocar la parrilla deslizante.

Ajuste de los controles del horno



1. **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar y anular el temporizador. El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción.
2. **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto): cada vez que selecciona esta función, se agrega un minuto a un temporizador activo. Al presionar "Add 1 Minute" se encenderá el temporizador cuando esté inactivo.
3. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción.
4. **"Delay Start"** (encendido diferido): se usa para diferir la cocción o la autolimpieza.
5. **"Slow Cook"** (cocción lenta): se usa para cocer alimentos que requieren tiempos prolongados de cocción a temperaturas más bajas.
6. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para mantener los alimentos horneados calientes en el horno hasta 3 horas después de la cocción.
7. **"Pre Heat"** (precalentamiento): se usa para ajustar la temperatura del horno deseada para la cocción.
8. **"Cakes Breads"** (tortas y panes): se usa para hornear panes y tortas.
9. **"Conv Convert"** (conversión a convección): se usa para convertir una temperatura normal de receta a una temperatura de receta por convección.
10. **"Meat Probe"** (sonda para carne): se usa para configurar la cocción con sonda para carne.
11. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para seleccionar la función de autolimpieza.
12. **"Air Guard"** (protección del aire): se usa para reducir los olores de la cocción.
13. **"Conv Bake"** (horneado por convección): se usa para cocinar con la opción de convección.
14. **"Bake"** (hornear): se usa para seleccionar la función de horneado normal.
15. **"START"** (encendido): se usa para iniciar todas las funciones de cocción.
16. **"Broil"** (asado a la parrilla): se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla.
17. **"Conv Roast"** (asado por convección): se usa para asar jamón, pavo y asado de res.
18. **"Cooktop Lockout"** (bloqueo de la cubierta): se usa para bloquear los controles de la superficie.
19. **"Oven Light"** (luz del horno): se usa para encender y apagar la luz del horno.
20. **"STOP"** (detención): se usa para anular cualquier función del horno.
21. **"Clock"** (reloj): se usa con las teclas numéricas para ajustar la hora del día.
22. **"Oven Lockout"** (bloqueo del horno): se usa para bloquear del horno y el panel de control.
23. **Teclas numéricas**: se usan para ingresar los tiempos de cocción y la temperatura, y para ingresar la hora al ajustar el reloj.

Ajustes mínimos y máximos del control

Todas las funciones de cocción indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Un tono de error de entrada (3 señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para la función de cocción.

Tabla 2: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
Hornear	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Asado a la parrilla	400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
Temporizador	1 min	11 hr 59 min
Autolimpieza	2 horas	4 horas
Horneado por convección	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Asado por convección	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cocción lenta	"LO" (bajo) 225 °F (108 °C)	"HI" (alto) 275 °F (134 °C)
Calentar y mantener caliente	170 °F (77 °C)	3 horas
Tiempo de cocción	1 min	11:59
Tiempo diferido de 12 hr	1:00	12:59
Tiempo diferido de 24 hr	0:00	23:59
Reloj de 12 hr	1:00	12:59
Reloj de 24 hr	0:00	23:59

Programación del reloj

La primera vez que enchufe el electrodoméstico, en la pantalla aparecerá intermitente la hora **"12:00"** (Figura 21). Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

Figura 21: "12:00" en pantalla antes de programar el reloj

Para ajustar el reloj a la 1:30:

1. Oprima la tecla **"Set Clock"** (ajustar el reloj).
2. Programe **1 3 0** usando las teclas numéricas.
3. Oprima START.

Nota importante:
El reloj no puede ser cambiado cuando las funciones de tiempo de cocción, autolimpieza o encendido diferido están activas.

"Add 1 Minute" (agregar 1 minuto)

Use la función de **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto) para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará 1 minuto. Si oprime esta tecla cuando el temporizador no está activo, el temporizador se encenderá y comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

Para agregar 2 minutos al temporizador:

Oprima **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto) dos veces.

Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer un seguimiento de los tiempos de cocción sin interferir en el proceso de cocción. El temporizador se puede programar entre un mínimo de 1 minuto y un máximo de 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador para 5 minutos:

1. Oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador).
2. Programe **"5"** usando el teclado numérico.
3. Oprima la tecla START para iniciar el temporizador. Cuando el tiempo programado se haya terminado, aparecerá **"END"** (fin) en pantalla y el control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer Set-Off"** (encendido/apagado del temporizador).

Para anular el temporizador cuando está activo, oprima **"Timer Set-Off"** (encendido/apagado del temporizador) nuevamente.

Nota importante:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. Este sirve como un contador adicional que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.
- Cuando el temporizador esté programado para la cocción durante más de 1 hora, mostrará las horas y los minutos hasta que solo falte 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hace un conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.
- Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver el estado sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla de la función de cocción una vez y aparecerá en pantalla durante unos segundos.

Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)

El modo de visualización del reloj permite elegir entre el formato de 12 o 24 horas. El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas.

Para activar el formato de 12 o 24 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Set Clock"** (ajuste del reloj) durante 6 segundos.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre el formato de hora de **"12 Hr day"** (formato de 12 horas) y **"24 Hr day"** (formato de 24 horas) (Figura 22).
3. Oprima START para aceptar la opción.

Figura 22: Ajuste del formato de hora de 12 y 24 horas

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar entre horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre **"12 Hour Off"** (apagado a las 12 horas) y **"Stay On"** (horneado continuo) (Figura 23).
3. Oprima START para aceptar la opción.

Figura 23: Ahorro de energía después de 12 horas (Izq.) y ajuste continuo (Der.)

Cambio del formato de temperatura del horno

El control del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). El control puede ser ajustado para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius.

Para cambiar el formato de temperatura a °F (Fahrenheit) o a °C (Celsius):

1. Mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) durante 6 segundos.
2. Una vez que **"F" (o "C")** aparezca en pantalla, oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar el formato entre grados Fahrenheit y Celsius.
3. Oprima START para aceptar la opción.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno durante el proceso de cocción, si se ha programado la función de encendido diferido o si la función de autolimpieza está activa.

Figura 24: Pantalla que muestra Fahrenheit y Celsius

Modo silencioso o modo de control con señal sonora

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras. El control se puede programar para un funcionamiento silencioso y luego reprogramar para que emita todas las señales sonoras normales.

Para programar el modo silencioso o con señal sonora:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre **"bEEP On"** (sonidos activados) o **"bEEP OFF"** (sonidos desactivados).
3. Oprima START para aceptar la opción.

Figura 25: Pantalla que muestra el funcionamiento silencioso y con señal sonora

Programación del bloqueo de los controles del horno

El control puede programarse para bloquear la puerta del horno y desactivar los controles del horno.

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lockout"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. **"door Loc"** (puerta bloqueada) aparecerá en la pantalla (Figura 26). El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a bloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Cuando la puerta esté bloqueada, **"Loc"** (bloqueo) aparecerá en la pantalla.

Figura 26: Pantalla que muestra la función de puerta bloqueada y la posición de bloqueo

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a desbloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se desbloquee completamente.
2. Cuando el mensaje **"Loc"** (bloqueo) desaparezca de la pantalla, puede abrir la puerta, y las teclas de control de la pantalla estarán disponibles.

Nota importante:

- Para evitar daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras el mensaje **"door Loc"** (puerta bloqueada) se muestre en la pantalla.
- Si oprime una tecla de control mientras la función "oven lockout" (bloqueo del horno) está activa, el control puede emitir tres señales sonoras para indicar que esta acción del teclado no está disponible durante el bloqueo del horno.

Funcionamiento de las luces del horno

Las luces interiores del horno se encenderán automáticamente cuando se abra la puerta. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

Oprima la tecla para encender y apagar las luces interiores del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la pared trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar las luces interiores del horno, vea "Reinstalación de la luz del horno" en la página 33.

Ajuste del precalentamiento

Para obtener el mejor rendimiento del horneado, use la función "Pre Heat" (precalentamiento). La función de precalentamiento aumentará la temperatura del horno a la temperatura programada. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura programada y que puede colocar la comida en el horno.

Cuando el horno haya terminado de precalentarse, la función de precalentamiento funcionará como la función de horneado y mantendrá la temperatura del horno hasta que se anule la función.

Puede utilizar el precalentamiento para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Para ajustar el precalentamiento con la temperatura predeterminada de horneado de 350 °F (177 °C):

1. Oprima **"Pre Heat"** (precalentamiento).
2. Oprima START.

Para anular el precalentamiento en cualquier momento, oprima STOP.

Figura 27: Horno en precalentamiento para hornear

Precaliente el horno a 450 °F (232 °C):

1. Oprima **"Pre Heat"** (precalentamiento).
2. Programe **"4 5 0 (2 3 2)"** con el teclado numérico.
3. Oprima START.

Para anular el precalentamiento en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- Cuando se ajuste la función "Bake" (hornear) o una función de cocción que precaliente el horno (excepto la función de asar), el ventilador de convección se encenderá y permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura programada.
- No es necesario precalentar el horno cuando prepare asados o guisos.
- Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda usar la función estándar de horneado y convección cuando se cocinen alimentos con masa o panificados, como tortas, pasteles y panes.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que puede colocar la comida en el horno. Durante el precalentamiento, el ventilador de convección funcionará para ayudar a calentar el horno y programar la temperatura. El ventilador se apagará una vez que se alcance la temperatura programada.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Para ajustar el horno a una temperatura de 425 °F (218°C):

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear).
2. Ingrese **"4 2 5 (2 1 8)"** con las teclas numéricas.
3. Oprima START.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima STOP.

Para obtener los mejores resultados:

- Precaliente totalmente el horno antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- NO abra la puerta del horno con frecuencia. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo de cocción.

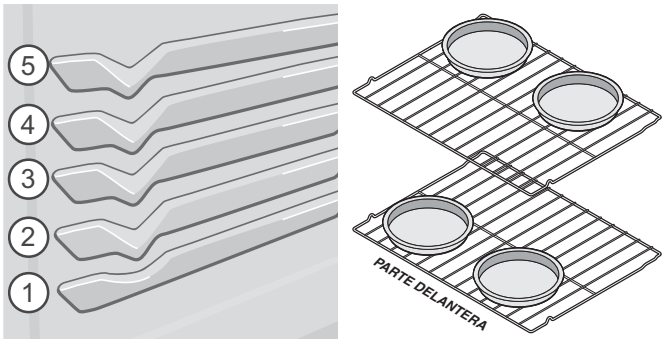


Figura 28: Posiciones de las parrillas y recomendaciones sobre el espacio adecuado entre los utensilios

Posiciones de parrilla radiante:

- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno (posición 3). Si utiliza la parrilla deslizante, colóquela en una posición más baja que las parillas planas o con manija.
- Para obtener los mejores resultados al hornear tortas usando 2 parrillas para horno, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4. Cuando hornee usando 2 parrillas de horno, coloque los utensilios como se muestra en Figura 28. Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2" (5 cm) alrededor de los utensilios.

Ajuste del horneado por convección

La función de convección utiliza un ventilador para circular uniforme y continuamente el calor del horno alrededor del horno (Figura 29). Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la vez.

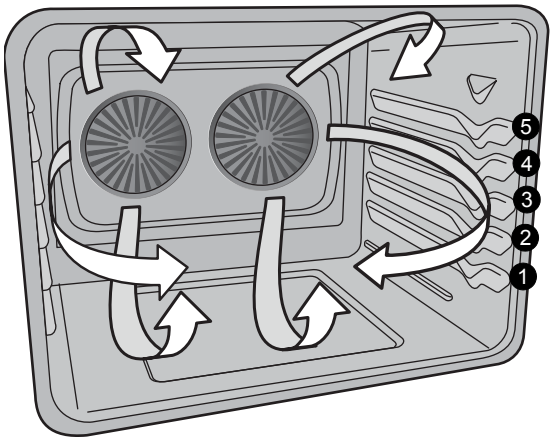


Figura 29: Circulación del aire en la función de convección

Debido a que la mayoría de los alimentos se cocinan más rápido y de manera más uniforme con la función de convección, se aconseja reducir la temperatura recomendada de la receta en 25° para obtener mejores resultados. Siga las instrucciones de la receta con el tiempo mínimo de cocción recomendado.

La función de horneado por convección puede ajustarse para una temperatura del horno de entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Beneficios de la función de horneado por convección:

- Los alimentos pueden cocinarse en un 25 % más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
- Horneado en múltiples parrillas.

Para obtener los mejores resultados:

- Precaliente totalmente el horno antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Las galletas y bizcochos deben hornearse en bandejas sin costados o con costados muy llanos, para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

Para programar el horneado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F (177°C):

1. Oprima la tecla **"Conv Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima START .

Para anular el horneado por convección en cualquier momento, oprima STOP .

Posiciones de parrilla de horneado por convección:

- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno (posición 3). Si utiliza la parrilla deslizante, colóquela en una posición más baja que las posiciones sugeridas para parillas planas o con manija.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con 2 parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4.
- Al hornear, deje al menos 2" (5 cm) de espacio entre los utensilios para que el aire circule adecuadamente.

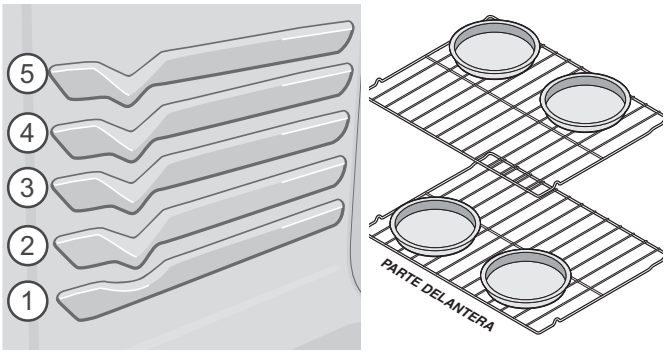


Figura 30: Posiciones de las parrillas de convección y espacio adecuado entre los utensilios

Nota:

- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- Si abre la puerta del horno cuando la función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.
- Si se abre la puerta del horno con frecuencia, el calor se disipará y se extenderá el tiempo de cocción necesario para lograr un horneado adecuado.

Ajuste de la conversión a convección

La tecla **"Conv Convert"** (conversión a convección) convierte automáticamente la temperatura de cocción ingresada para una receta de horneado estándar a una temperatura más baja para horneado por convección.

Cuando utilice la conversión a convección con un tiempo de horneado por convección de 20 minutos o más, la función de conversión a convección mostrará **"CF"** (verificar alimento) (Figura 31) como recordatorio de que debe verificar el alimento cuando el tiempo de horneado llegue al 75 %. En ese momento el control del horno emitirá 1 señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado.

Figura 31: Recordatorio de que debe verificar el alimento en pantalla

Para hornear con conversión a convección con la temperatura predeterminada en la receta de 425 °F (218 °C) y apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla **"Conv Bake"** (horneado por convección).
2. Ingrese **"4 2 5 (2 1 8)"** con las teclas numéricas.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
5. Programe **"3 0"** usando las teclas numéricas.
6. Oprima START para aceptar la opción.
7. Oprima la tecla **"Conv Convert"** (conversión a convección). La temperatura de horneado programada pasará a una temperatura más baja y comenzará el proceso de horneado.

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- Cuando use la conversión a convección, la reducción del tiempo de cocción dependerá de la temperatura del horno.
- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.

"Cakes and Breads" (tortas y panes)

Las funciones "Cakes Breads" (tortas y panes) están diseñadas para ofrecer un rendimiento óptimo de la cocción para tortas o panes. Estas funciones resultan convenientes para hornear tortas, bizcochos de chocolate, pasteles (frescos o congelados), flanes horneados, tortas de queso, panes, rollos, bizcochos, panecillos y pan de maíz.

La función "Cakes" (tortas) proporciona un precalentamiento con un ciclo menos fuerte de encendido y apagado que le da mayor volumen a las tortas y permite que los alimentos delicados se cocinen de manera uniforme.

La función "Breads" (panes) añade un precalentamiento especial al ciclo de horneado para calentar completamente el interior del horno, a fin de dorar los alimentos de manera uniforme.

Para programar la función para tortas o panes con una temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

1. Organice las parrillas del interior del horno cuando estén frías. Precaliente el horno según lo desee y coloque el alimento en el horno.
2. Para tortas, oprima la tecla **"Cakes Breads"** (tortas y panes) hasta que aparezca **"CAKES"** (tortas) en la pantalla de control del horno.

Para panes, oprima la tecla **"Cakes Breads"** (tortas y panes) hasta que aparezca **"BREADS"** (panes) en la pantalla de control del horno.

3. Oprima START.

Figura 32: Configuración del horno para el horneado de tortas

Figura 33: Configuración del horno para el horneado de panes

Nota importante:

- Los utensilios oscuros u opacos y de vidrio absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados, dorados o crudos de lo esperado. Para evitar esto, es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción de ciertos alimentos.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.
- Los panes darán mejores resultados si se emplea una sola parrilla del horno para hornearlos.
- Obtendrá los mejores resultados con tortas de capas usando la función "Cakes" (tortas).

Horneado de tortas de capas con 1 o 2 parrillas del horno

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 3 y 5. Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas usando una sola parrilla, coloque la parrilla irregular en las posiciones 3 o 4.

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la función **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para apagar automáticamente el horno después del tiempo deseado.

Para programar el horno con una temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) y apagarlo después de 30 minutos:

1. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **"3 0"** usando las teclas numéricas.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear).
5. Oprima START.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (Figura 34). El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla STOP.

Figura 34: Pantalla que muestra que la cocción ha terminado

Nota importante:

- La función "Cook Time" (tiempo de cocción) puede ser usada con las funciones "Bake" (hornear), "Conv Bake" (horneado por convección), "Conv Roast" (asado por convección), "Slow Cook" (cocción lenta) y "Pre Heat" (precalentamiento). El tiempo de cocción no funcionará con la función de asado a la parrilla.
- El tiempo máximo predeterminado de la función de tiempo de cocción es de 11 horas y 59 minutos, a menos que se haya ajustado el horno para la cocción continua.
- Para controlar el tiempo restante durante una función de cocción, oprima la tecla de la función de tiempo de cocción una vez y aparecerá en pantalla el tiempo restante durante unos segundos.

Ajuste del encendido diferido

"Delay Start" (encendido diferido) programa una hora de inicio diferida para las funciones de cocción o de limpieza del horno. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta.

ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes ni después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar el horno para hornear con encendido diferido a las 5:30 y para apagarse automáticamente después de 50 minutos a 375 °F (190°C):

1. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **"5 0"** usando las teclas numéricas.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
5. Programe **"5 3 0"** usando las teclas numéricas.
6. Oprima START para aceptar la opción.
7. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear).
8. Ingrese **"3 7 5 (1 9 0)"** con las teclas numéricas.
9. Oprima START.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (Figura 34). El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla STOP.

Nota importante:

- El encendido diferido se puede programar con el reloj en formato de 24 horas. Para ajustar el reloj en el formato de 24 horas, vea "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)" en la página 15 para obtener más información.

La función de encendido diferido se puede ser utilizada con las funciones de horneado por convección, asado por convección, conversión a convección, horneado, cocción lenta, precalentamiento y autolimpieza. Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función "Broil" (asado a la parrilla) para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante y obtener un dorado ideal. La función de asar está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). La temperatura de asado se puede ajustar entre los 400 °F (205 °C) y los 550 °F (288 °C).

Las sugerencias de la tabla de ajustes de asado a la parrilla (Tabla 3) son solo recomendaciones. Según sus preferencias, puede aumentar o reducir los tiempos de cocción o mover el alimento a una posición de parrilla diferente. Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Nota importante:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío. Cierre la puerta cuando se asa a la parrilla.
- Para obtener los mejores resultados de asado, utilice una asadera de alta calidad con un inserto. Las asaderas están diseñadas para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. NO use la asadera sin el inserto. NO cubra el inserto con papel de aluminio ya que la grasa se puede encender.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

Para asar a la parrilla usando la temperatura predeterminada de asar de 550 °F:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque los utensilios en el horno en la posición de parrilla preferida (Figura 35).
3. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla).
4. Oprima START.
5. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado hasta que lo desee.
6. Cuando termine de asar, oprima STOP.
7. Para anular el asado a la parrilla en cualquier momento, oprima STOP.

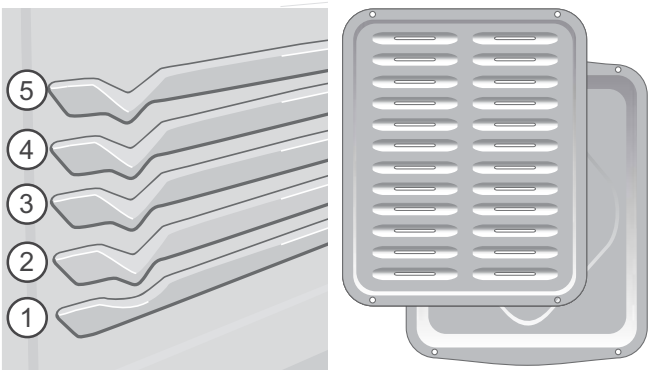


Figura 35: Posiciones de la parrilla de asar y de la asadera con inserto

Si no se provee una asadera y un inserto con este electrodoméstico, usted puede adquirirlos. Llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.

Tabla 3: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos 1.° lado	2.° lado	Preparación
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	4 o 5*	550 °F / 288 °C	6	4	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	4 o 5*	550 °F / 288 °C	7	5	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	4 o 5*	550 °F / 288 °C	8	7	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	4	550 °F / 288 °C	8	6	Bien cocido
Pollo (con hueso)	3	450 °F / 232 °C	20	10	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	3	450 °F / 232 °C	8	6	Bien cocido
Pescado	5*	550 °F / 288 °C	- como se indica -		Bien cocido
Camarones	4	550 °F / 288 °C	- como se indica -		Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5*	550 °F / 288 °C	9	7	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	4	550 °F / 288 °C	10	8	Bien cocido

*Use la parrilla irregular cuando ase en la 5.° posición.

Ajuste del asado por convección

La función de asado por convección combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección para asar carne de res y de ave. Las carnes cocinadas con el asado por convección quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro.

Puede utilizar el asado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Sugerencias para el asado por convección:

- No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos con la función "Conv Roast" (asado por convección). Dado que el asado por convección cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25 % el tiempo recomendado en la receta. De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
- La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras. La parrilla de asar sujetará la carne. Use la parrilla irregular en la posición 1.
- No cubra los alimentos durante el asado, ya que esto evita que la carne se dore adecuadamente.

Para programar el asado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

1. Oprima **"Conv Roast"** (asado por convección).
2. Oprima START.

Para anular el asado por convección en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- No se recomienda asar pollo en una parrilla de asar. Utilice una bandeja honda y áselo en la parrilla en la posición 1.

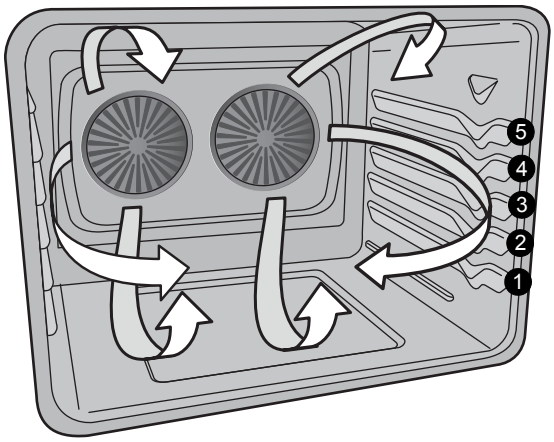


Figura 36: Circulación del aire en la función de convección

Ajuste de cocción lenta

La función "Slow Cook" (cocción lenta) cocina alimentos más lentamente a temperaturas más bajas por períodos más prolongados. Es ideal para asar carne de res, de cerdo y de ave. Cuando se usa la cocción lenta para preparar carnes, el exterior de estas se oscurece pero no se quema, ya que los jugos quedan atrapados en el interior.

Hay dos ajustes disponibles para esta función: **"Hi"** (alto) o **"Lo"** (bajo). El ajuste alto es el mejor para cocinar alimentos durante 4 a 5 horas. El ajuste bajo es el mejor para cocinar alimentos durante 9 o más horas.

ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Algunas sugerencias para obtener los mejores resultados del uso de la función de cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos.
- Cuando use una sola parrilla, colóquela en la posición 2 o 3. Coloque varias parrillas para acomodar el tamaño de los utensilios de cocción cuando cocine varios alimentos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta cuando revise el alimento. Si el calor del horno se escapa con frecuencia, es posible que se deba extender el tiempo de cocción lenta.
- Cubra los alimentos para mantener la humedad o use una tapa holgada o ventilada para permitir que los alimentos se doren o tuesten.
- Los asados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, si la carne tiene hueso y la forma del asado. No es necesario precalentar el horno cuando use la función de cocción lenta.
- Añada las cremas o salsas de queso durante la última hora de cocción.

Nota importante:

- La cocción lenta puede utilizarse con las funciones adicionales de tiempo de cocción y encendido diferido.
- El tiempo máximo de cocción para la función de cocción lenta es de 11 horas y 59 minutos a menos que se haya cambiado el control al modo de horneado continuo.

Para programar la cocción lenta:

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta). **"Hi"** (alto) aparecerá en la pantalla para indicar que el ajuste predeterminado de temperatura es alto.
3. Si requiere un ajuste de temperatura bajo, oprima nuevamente la tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta) para seleccionar el nivel bajo.
4. Oprima START para activar **"Slow Cook"** (cocción lenta).

Para anular la cocción lenta en cualquier momento, oprima STOP.

Sonda para carne

Cuando cocine carnes como asados, jamones o carne de ave, use la sonda para carne para verificar la temperatura interna del alimento sin tener que adivinar. Para algunos alimentos, especialmente la carne de ave y los asados, verificar la temperatura interna es el mejor método para asegurarse de que queden bien cocidos.

Nota importante:

- SOLO utilice la sonda para carne proporcionada con el electrodoméstico. Cualquier otra sonda o dispositivo podría dañar el electrodoméstico y el receptáculo de la sonda para carne.
- Nunca deje o almacene la sonda para carne en el interior del horno.
- Manipule la sonda para carne con cuidado cuando la inserte y retire de los alimentos o del receptáculo. No use pinzas para tirar del cable de la sonda para carne cuando inserte o retire la sonda de los alimentos o del receptáculo.
- Descongele los alimentos completamente antes de insertar la sonda para carne para evitar dañarla.
- Para evitar posibles quemaduras, después de cocinar los alimentos desenchufe cuidadosamente la sonda para carne con un tomaollas para protegerse las manos.

Colocación adecuada de la sonda para carne:

Siempre inserte la sonda para carne de manera que la punta quede en el centro de la parte más gruesa de la carne. No permita que la sonda para carne toque el hueso, la grasa, el cartílago ni la asadera.

Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda para carne en el centro del músculo o articulación más bajos. Para platos como pastel de carne (rosbif) o guisos, inserte la sonda para carne en el centro del alimento. Cuando cocine pescado, inserte la sonda para carne justo por encima de la aleta.

Para carne de ave o pavo entera, inserte la sonda en la porción más gruesa del muslo interior justo debajo de la pata (vea la Figura 37).

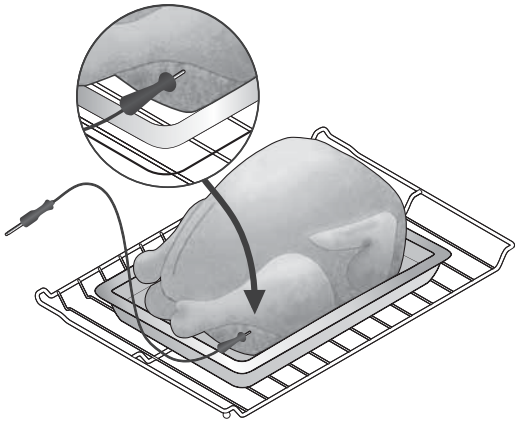
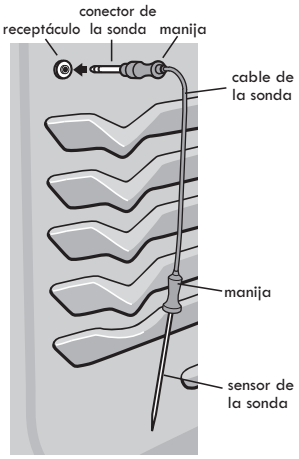


Figura 37: Sonda en la parte más gruesa del muslo

Nota importante:

Si desea cambiar el comportamiento del horno tras alcanzar la temperatura deseada, debe hacerlo antes de comenzar el proceso de cocción.

Para configurar la sonda para carne:



1. Prepare los alimentos e inserte adecuadamente la sonda de temperatura. NO precaliente o comience la cocción antes de haber insertado la sonda de carne. La sonda debe ser insertada en el alimento y en el receptáculo mientras el horno todavía está frío.
2. Coloque los alimentos preparados en la parrilla deseada en el interior del horno.
3. Enchufe la sonda para carne en el receptáculo ubicado en la parte delantera izquierda de la cavidad del horno. En algunos modelos, el receptáculo puede hallarse en la parte superior del espacio del horno.
4. Cuando la sonda para carne esté enchufada correctamente en el receptáculo, el icono de sonda se iluminará en la pantalla de control del horno.
5. Para programar la temperatura, oprima la tecla **"Meat Probe"** (sonda para carne) una vez y programe la temperatura que desea que los alimentos alcancen utilizando las teclas numéricas (la temperatura predeterminada es 170 °F/77 °C). Oprima START para aceptar la temperatura deseada para la sonda para carne. Cierre la puerta del horno.
6. Programe el control del horno para **"Bake"** (hornear), **"Conv Bake"** (horneado por convección) o **"Conv Roast"** (asado por convección) y luego, programe la temperatura deseada para el horno. La sonda para carne no puede configurarse con las funciones de asado a la parrilla o autolimpieza.
7. Durante el proceso de cocción, la temperatura real detectada por la sonda para carne aparecerá en la pantalla de forma predeterminada. Para ver la temperatura programada, oprima la tecla "Meat Probe" (sonda para carne) una vez. Después de 6 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real detectada por la sonda para carne. Si es necesario cambiar la temperatura de cocción de los alimentos durante la cocción, oprima la tecla **"Meat Probe"** (sonda para carne) una vez y utilice el teclado numérico para ajustar la temperatura deseada. Oprima START para aceptar cualquier cambio.
8. El control del horno emitirá 3 señales sonoras cuando se alcance la temperatura interna deseada. De forma predeterminada, el horno cambiará automáticamente al ajuste “Warm & Hold” (calentar y mantener caliente). La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C). Encontrará las instrucciones para cambiar el comportamiento del horno tras alcanzar la temperatura interna deseada más adelante en esta sección.
9. Oprima la tecla STOP para anular la cocción en cualquier momento.

Para programar el horno para que siga cocinando después de alcanzar la temperatura programada para la sonda:

1. Oprima la tecla **"Meat Probe"** (sonda para carne) y manténgala oprimida durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) y navegue por las opciones hasta que aparezca el mensaje **"Continu"** (continuar) y luego oprima START para aceptar.

Para programar el horno para que detenga la cocción y automáticamente inicie "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) una vez alcanzada la temperatura deseada para la sonda de carne:

1. Oprima la tecla **"Meat Probe"** (sonda para carne) y manténgala oprimida durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) y navegue por las opciones hasta que aparezca el mensaje **"CAnCEL"** (anular) y luego oprima START para aceptar.

Figura 38: Sonda configurada para continuar la cocción

Figura 39: Sonda configurada para anular la cocción

Temperaturas internas mínimas de cocción

Tipo de alimento	Temperatura interna
Carne de res, ternera, cordero-asados, filetes y chuletas	
Término medio	160 °F (71 °C)
Bien cocida	170 °F (77 °C)
Cerdo fresco-asados, filetes y chuletas	
Término medio	160 °F (71 °C)
Bien cocida	170 °F (77 °C)
Jamón	160 °F (71 °C)
Carne de ave	
Pollo entero, pavo	165 °F (74 °C)
Pechugas de ave, asados	165 °F (74 °C)
Relleno (cocinado solo o en el interior del ave)	165 °F (74 °C)
Sobras	165 °F (74 °C)

Información cortesía del Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de los EE. UU.

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. indica que "la carne semicruda es popular, pero debe saber que si cocina la carne solo hasta alcanzados los 140 °F/ 60 °C significa que algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura mínima recomendada por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) es de 145 °F/63 °C para carne de res fresca término medio.

"Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)

ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se apaga automáticamente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente):

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"HLd"** (mantener caliente) aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
3. Oprima START. La función de calentar y mantener caliente se encenderá y se apagará automáticamente después de 3 horas, a menos que se anule.

Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla STOP.

Para activar la función de calentar y mantener caliente después de hornear por 45 minutos a la temperatura predeterminada del horno de 425 °F (218°C)::

1. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **"4 5"** usando las teclas numéricas.
3. Oprima START.
4. Oprima **"Bake"** (hornear) e ingrese **"4 2 5 (2 1 8)"** en las teclas numéricas.
5. Oprima START para aceptar la opción.
6. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"HLd"** (mantener caliente) aparecerá en la pantalla.
7. Oprima START para aceptar la opción. Cuando el tiempo de cocción se acabe, la función de calentar y mantener caliente se ENCENDERÁ automáticamente. Esta función se apagará automáticamente después de 3 horas.

Nota importante:

- La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C) durante 3 horas.
- Puede programar la función de calentar y mantener caliente cuando termine de hornear o puede agregarla automáticamente después de la cocción con la opción de tiempo de cocción. También puede agregar la opción de encendido diferido.

Cajón calentador

El propósito del cajón calentador es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Use el cajón calentador para mantener calientes alimentos cocinados tales como las verduras, salsas para carne, cacerolas, sopas, guisos, panes, pasteles y platos a una temperatura apta para servirse.

Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. No caliente alimentos fríos en el cajón calentador. Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento. Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. Solo coloque en el cajón calentador platos, utensilios y ollas recomendadas para uso en el horno y cubierta.

Figura 40: Cajón calentador con tres ajustes de calor

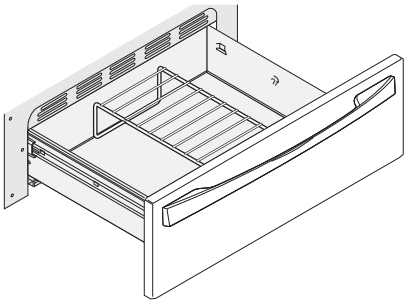
1. Oprima **"Warmer Drawer"** (cajón calentador). La luz indicadora del cajón calentador se encenderá.
2. Oprima el ajuste de calor deseado de entre **"LO"** (bajo), **"MED"** (medio) o **"HI"** (alto). La luz indicadora seleccionada permanecerá encendida mientras el cajón se caliente. La luz indicadora del cajón calentador también permanecerá encendida hasta que se apague el cajón calentador.
3. Cuando esté listo para servir, oprima la tecla del cajón calentador hasta que la luz indicadora se **APAGUE**.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

Colocación de las parrillas del cajón calentador

La parrilla del cajón calentador puede ser ajustada a dos posiciones para recibir alimentos cualquier artículo que desee calentar o mantener calientes. La parrilla debe ser colocada en posición vertical en una de dos maneras distintas.

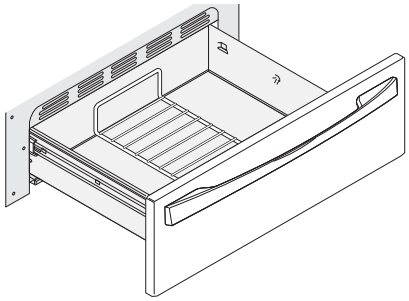
En la posición elevada (Figura 41) para permitir que los alimentos llanos sean colocados debajo y sobre la parrilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso en cacerola debajo).



Posición elevada

Figura 41: Ubicación adecuada de la parrilla en posición elevada

En la posición inferior (Figura 42) para permitirle colocar alimentos livianos y platos vacíos (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de comida).



Posición inferior

Figura 42: Ubicación adecuada de la parrilla en posición inferior

Notas importantes:

- Solo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas de vidrio cerámico. No use envoltura de plástico o papel de aluminio para cubrir el alimento. El plástico o el papel de aluminio pueden derretirse sobre la cubierta.

Ajustes del cajón calentador

A continuación, consulte los ajustes recomendados para calentar alimentos en el cajón calentador. Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario.

Tabla 4: Ajustes sugeridos para el cajón calentador

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	"LO" (bajo)
Guisos	"LO" (bajo)
Platos con comida	"LO" (bajo)
Huevos	"LO" (bajo)
Salsas para carne	"LO" (bajo)
Carnes	"MED" (medio)
Salsas	"MED" (medio)
Sopas (crema)	"MED" (medio)
Estofados	"MED" (medio)
Verduras	"MED" (medio)
Frituras	"HI" (alto)
Bebidas calientes	"HI" (alto)
Sopas (caldo)	"HI" (alto)

PRECAUCIÓN No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores. No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico.

Fermentado de pan (cajón calentador)

El cajón calentador tiene una función "Proof Bread" (fermentado de pan) que se puede usar para ayudarlo a preparar la masa para el pan. El tiempo recomendado para mantener la masa fresca o descongelarla en el cajón calentador es de 45 a 60 minutos. Los tiempos pueden variar según la masa. Asegúrese de seguir los tiempos que recomienda la receta.

Ya que la masa aumentará a casi el doble de su tamaño, asegúrese de colocar la masa preparada en un plato grande. Ajuste la parrilla en la posición orientada hacia abajo (Figura 43) y coloque el tazón con la masa en la parrilla.

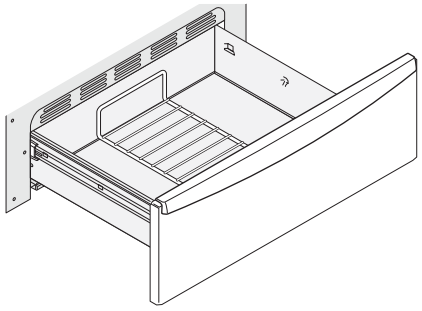


Figura 43: Parrilla del cajón calentador hacia abajo para el fermentado de pan

Para programar el fermentado de pan utilizando el cajón calentador:

1. Coloque la parrilla del cajón calentador en el cajón calentador y coloque la masa en un tazón grande en la parrilla. Cierre el cajón calentador.
2. Oprima la tecla **"ON-OFF"** (encendido/apagado) para ENCENDER el cajón calentador.
3. Oprima la tecla **"Lo"** (bajo) una vez para ajustarlo al nivel de potencia bajo.
4. Oprima **"Lo"** (bajo) y se encenderá la **luz indicadora de fermentado de pan**. Este es el ajuste automático para utilizar la función de fermentado de pan.
5. Cuando la masa esté lista, oprima la tecla **"ON-OFF"** (encendido/apagado) para apagar el cajón calentador y retire la masa de pan del cajón.

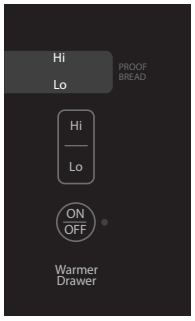


Figura 44: Utilice el control de cajón calentador para programar el fermentado de pan

Programación del modo sabático (para usarlo en el Shabat y otras fiestas judías)

Para obtener más detalles, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el sitio siguiente en Internet: www.star-k.org.

Este electrodoméstico ofrece ajustes especiales para los usuarios que celebren el Shabat u otras fiestas judías. Este modo desactiva todas las señales sonoras o los cambios de la pantalla del control del horno. La función "Bake" (hornear) es la única función de cocción disponible en el modo sabático. Los controles del horno están bloqueados durante el modo sabático.

Primero debe programar la función "Bake" (hornear) y la(s) temperatura(s) requerida(s) para el horno y las opciones "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) (si es necesario). Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo sabático se mostrará en la pantalla. La opción "Cook Time" (tiempo de cocción), cuando se programa antes de iniciar el modo sabático, emite una señal sonora al final del tiempo de cocción.

El modo sabático reemplaza al modo de ahorro de energía después de 12 horas programado de fábrica y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se anulen las funciones de cocción. Si cualquiera de las funciones de cocción se anula cuando el electrodoméstico está en modo sabático, no habrá ninguna señal sonora o visual para verificar esta cancelación.

Si va a necesitar las luces del horno, asegúrese de encenderlas antes de programar el modo sabático. Una vez que la luz del horno esté encendida y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se apague el modo sabático y se apaguen manualmente las luces. La puerta del horno no activará las luces interiores del horno cuando se abra o se cierre.

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático esté activado se confirme oprimiendo la tecla **"START"** (encendido) 2 veces. Esto asegurará que el horno permanezca encendido incluso si la temperatura que se intentó programar estaba fuera del rango de temperatura. Si programa la temperatura del horno por fuera del rango permitido, el horno se ajustará a la temperatura disponible que más se le acerque. Intente programar la temperatura del horno nuevamente.

ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar un horneado a la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) con el modo sabático:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas del horno, coloque los utensilios en el horno y cierre la puerta.
3. Oprima la tecla **Bake** (hornear).
4. Oprima START.
5. Si no necesita programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, omita este paso y vaya al paso 6. Si desea programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, programe las funciones en este paso. Consulte "Ajuste del precalentamiento" y "Ajuste del horneado" en la página 17 para obtener más detalles.
6. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante aproximadamente 3 segundos para programar el modo sabático. Una vez que la función esté programada, **"SAb"** (Figura 45) aparecerá en la pantalla para indicar que el modo sabático del horno se programó correctamente.

Figura 45: Configuración del horno en el modo sabático

Nota importante:

- No intente activar ninguna otra función que no sea "Bake" (hornear) mientras el modo sabático esté activo. Las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando el modo sabático está activo: teclas numéricas del 0 al 9, "Bake" (hornear), START y STOP. Ninguna de las demás teclas se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Oprima **"Bake"** (hornear), utilice el teclado numérico para programar la nueva temperatura del horno (170 °F a 550 °F [77 °C a 288 °C]) y oprima START (solamente para las fiestas judías).
- Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- Recuerde que el horno se apagará automáticamente después del tiempo de cocción, del encendido diferido o de un ciclo de calentar y mantener caliente, por lo que solo podrá usarse una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.
- Si desea programar una hora de inicio diferido en más de 11 horas y 59 minutos, programe el control del horno para usar el formato de hora de 24 horas. Si desea leer instrucciones detalladas, vea "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)" en la página 15.

Para apagar el horno y mantener el modo sabático activo:

Oprima STOP.

Para apagar el modo sabático:

Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. El control emitirá una señal sonora para indicar que se guardaron los cambios y **"SAb"** desaparecerá de la pantalla. El modo sabático ya no estará programado.

Qué hacer durante una falla eléctrica después de activar el modo sabático:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará que ha sido programado para el modo sabático y la pantalla mostrará el mensaje **"SF"** (falla del modo sabático) (Figura 46).

Figura 46: Pantalla que muestra una falla del modo sabático

Puede retirar el alimento del horno mientras el modo sabático está activado. Sin embargo, el horno no podrá ser encendido nuevamente hasta que finalice el Shabat o la fiesta judía. Después de que termine el Shabat, apague el modo sabático. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. "SF" desaparecerá de la pantalla y el horno se podrá usar de manera normal.

Cómo usar la función "Air Guard™"

El electrodoméstico está equipado con un limpiador catalítico del extractor del horno que se puede activar durante cualquier proceso activo de cocción. Esta función ayuda a eliminar el humo, así como el 85 % de los olores generados al utilizar el horno.

Si desea que la función "Air Guard" limpie el extractor del horno una vez que haya empezado la cocción, oprima el botón Air Guard.

Para apagar la función "Air Guard", oprima Air Guard nuevamente.

Nota importante:

La luz indicadora de la función "Air Guard" se encenderá siempre que dicha función esté activa (Figura 47). "Air Guard" se encenderá automáticamente y no podrá apagarse manualmente cuando la función de autolimpieza esté activa.

Figura 47: Función "Air Guard" activa

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados para el control del horno. Las siguientes opciones pueden modificarse desde la fabricación del electrodoméstico:

- Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)
- Horneado continuo o ahorro de energía después de 12 horas
- Control silencioso o sonoro
- Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de la temperatura del horno (UPO)

Para restaurar el control del horno a los ajustes predeterminados de fábrica:

PRECAUCIÓN Si opta por restaurar cualquiera de las opciones con este método, todos los ajustes volverán a la configuración inicial de fábrica. Esto incluye los ajustes de temperatura del horno, que volverán a (0) cero.

1. Mantenga oprimida la tecla **"7"** del teclado numérico hasta escuchar una señal sonora de aceptación (aproximadamente 6 segundos).
2. Oprima START. El control volvió a la configuración predeterminada de fábrica.

Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra. Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35 °F (19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para aumentar (+) o reducir (-) la temperatura del horno en 20 °F:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (hornear) durante aproximadamente 6 segundos. La temperatura preconfigurada de fábrica de **"0"** (cero) debería aparecer en pantalla.
2. Programe **"2 0"** usando las teclas numéricas.
3. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre (+) si va a aumentar la temperatura y (-) si la va a reducir.
4. Oprima START para aceptar el cambio.

Nota importante:

- Los ajustes de temperatura del horno no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- Si la temperatura muestra un ajuste de -20 °F y requiere cambiarlo a +20 °F, puede cambiar entre (-) y (+) en la pantalla oprimiendo la tecla "Self Clean" (autolimpieza).
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 °F a 40 °F grados con respecto a la temperatura real.

Autolimpieza

Los hornos con autolimpieza se limpian automáticamente con temperaturas altas muy por encima de las temperaturas normales de cocción. Estas temperaturas altas eliminan completamente las manchas o las reducen a cenizas finas, las cuales se pueden limpiar fácilmente con un paño húmedo.

La función de autolimpieza le permite programar el tiempo de limpieza entre 2 y 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza:

⚠ PRECAUCIÓN No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras.

No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno.

Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ PRECAUCIÓN No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando la autolimpieza esté activada. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

Nota importante:

Retire completamente todas las parrillas y cualquier accesorio de la cavidad del horno para evitar dañar las parrillas. De lo contrario, se decolorarán.

- Retire todos los artículos del horno, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas.
- Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (Figura 48). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- No limpie la junta de la puerta del horno (Figura 48). El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta. No use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta.
- Limpie cualquier acumulación excesiva producto de los derrames. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

Figura 48: Área de la puerta del horno con lo que se debe y no se debe limpiar (junta)

Para programar la autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté limpio, de haber retirado todas las parrillas del horno, y que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). La pantalla mostrará un tiempo de limpieza de 3 horas. Para seleccionar un tiempo de limpieza distinto: Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) y utilice el teclado numérico para seleccionar el tiempo entre 2 y 4 horas. Una vez que haya seleccionado el tiempo deseado, siga con el paso 3.
3. Oprima START para activar la autolimpieza.

Tan pronto como se active la función "Self Clean" (autolimpieza), un mecanismo motorizado de cierre bloqueará la puerta automáticamente y "door Loc" (puerta bloqueada) aparecerá en la pantalla (Figura 49). No abra la puerta del horno cuando "door Loc" (puerta bloqueada) se muestre en la pantalla (espere 15 segundos hasta que el mecanismo bloquee completamente el horno). Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, **"CLn"** (limpieza) aparecerá en la pantalla para indicar que el horno inició el ciclo de autolimpieza.

Figura 49: Imagen de bloqueo de la puerta (Izq.) y limpieza activa (Der.)

Figura 50: Mensaje de puerta bloqueada por horno caliente (Izq.) y puerta abierta (Der.)

Cuando la autolimpieza haya terminado:

PRECAUCIÓN Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape. Es posible que los elementos de hornear y asar del horno parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. Los elementos aún pueden estar calientes y pueden causar quemaduras si se tocan antes de que se hayan enfriado.

1. **"CLn"** (limpieza) desaparecerá de la pantalla y aparecerá **"Hot"** (caliente) (Figura 50, en la página 29).
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), **"Hot"** desaparecerá de la pantalla y aparecerá el mensaje **"door Opn"** (abrir puerta). Cuando se apague este mensaje, podrá abrir la puerta.

Nota importante: Si intenta forzar la puerta del horno para que se abra antes de que desaparezca el mensaje **"door Opn"** (abrir puerta), puede dañar el mecanismo motorizado de la puerta.

3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

Nota importante:

El área de la cocina debe estar bien ventilada. Debe tener una ventana abierta, un ventilador de extracción o una campana de ventilación durante el primer ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar los olores normales asociados con el ciclo de limpieza inicial.

Cuando el ciclo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno. La función de autolimpieza no funcionará cuando el horno esté bloqueado.

Programación de un ciclo de autolimpieza diferido

Para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas que comience a las 9:00:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día, que el horno esté vacío y que haya retirado TODAS las parrillas del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
3. Programe **"9 0 0"** con el teclado numérico para establecer la hora de inicio.
4. Oprima START para aceptar la opción.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza).
6. Oprima START.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima STOP.
2. Si el ciclo de autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente a que el horno se enfríe y **"door Opn"** (abrir puerta) aparezca en la pantalla (Figura 50, en la página 29). Cuando se apague este mensaje, podrá abrir la puerta.
3. Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

Nota importante:

- Cuando la función de autolimpieza está activa, puede consultar el tiempo restante si oprime la tecla "Self Clean" (autolimpieza) una vez.
- Si el reloj está programado para mostrar la hora en formato de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza diferida solo se podrá programar para iniciarse hasta 11 horas y 59 minutos después de la hora que se muestra en la pantalla (asegúrese de programar el reloj a la hora actual antes de programar el encendido diferido). Para programar la hora de inicio de la autolimpieza diferida en 12 o más horas (el máximo es de 23 horas y 59 minutos) después de la hora de programación, primero programe el control del horno para que muestre la hora en formato de 24 horas.
- Si la autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza.
- En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la interrupción de la autolimpieza, el control del horno no admitirá la programación de otro ciclo de autolimpieza sino hasta transcurridas 4 horas.

Cuidado y limpieza

Limpieza de las diferentes piezas de su horno

Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

Tipo de superficie	Recomendación
Aluminio y vinilo **Piezas pintadas del armazón** **Moldura decorativa pintada**	Use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie.
Panel de control del horno **Membrana de control** **Molduras decorativas (algunos modelos)**	Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y active el bloqueo del horno. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. Cuando lo enjuague, utilice un paño o una esponja y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel de control.
Acero inoxidable Easy Clean™ (algunos modelos)	Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.
Acero inoxidable (algunos modelos)	Solo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.
Asadera de porcelana esmaltada e inserto (disponible a solicitud) **Piezas de porcelana** **Revestimiento de la puerta y piezas del armazón**	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar.
Parrillas del horno	Debe retirar las parrillas del horno. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Cuidado y limpieza de la cubierta	Asegúrese de leer toda la información sobre el cuidado de su cubierta, la cual figura en las secciones de Mantenimiento de la cubierta y Limpieza de la cubierta a partir de la página 29.
Superficie de cocción de vidrio cerámico	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea “Mantenimiento de la cubierta” en la página 32.
Limpieza de los quemadores superiores y rejillas de los quemadores	No use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema de limpieza CookTop® recomendada en la superficie de cerámica. Visite el sitio www.sears.com para conocer el limpiador de repuesto, artículo número 40079. Pula con un paño no abrasivo o una esponja de limpieza antirayas. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para superficies de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayas y abrasiones.

Si desliza utensilios con fondos de aluminio o de cobre, pueden dejar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas inmediatamente después de que la superficie de cocción se haya enfriado, con una crema de limpieza para superficies de cocción. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la superficie de cocción.

No:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo. Reemplácelos con utensilios limpios antes de cocinar.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.

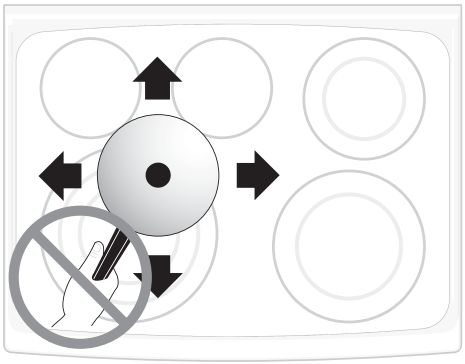


Figura 51: No deslice los utensilios sobre la superficie

Limpieza de la cubierta

ADVERTENCIA NO use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

PRECAUCIÓN Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté FRÍA. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Para las manchas leves a moderadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre la superficie. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayas de plástico no abrasiva para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la superficie de cocción esté completamente limpia y sin residuos.

Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayas de plástico no abrasiva y aplique presión cuando sea necesario. No use la esponja que utilice para limpiar la superficie de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad en la superficie de cocción, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para superficies de cocción y pula la superficie hasta que quede limpia.

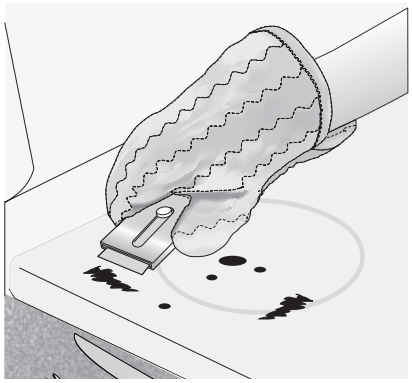


Figura 52: Uso de una hojilla de afeitar para limpiar alimentos quemados en la superficie

Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:

Estos tipos de manchas deben ser removidas inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian inmediatamente. Después de APAGAR los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal con guantes de hornear y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.

Cuidado y limpieza (cont.)

No use lo siguiente en la cubierta:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas tales como las esponjas de metal o de nylon. Estas pueden rayar la superficie de cocción y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos tales como el blanqueador con cloro, el amoníaco o los limpiadores para hornos, ya que pueden rayar o decolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar sucio o pelusas sobre la cubierta que se pueden quemar y causar decoloración.

Nota importante:

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Solo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para superficies de cocción de vidrio cerámico.

Limpieza general

Consulte la tabla de recomendaciones de limpieza en la sección "Cuidado y limpieza" para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que la estufa esté FRÍA. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

PRECAUCIÓN Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y sus utensilios

ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

ADVERTENCIA Revestimientos protectores: NO USE PAPEL DE ALUMINIO para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo NINGUNA circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

Reinstalación de la luz del horno

PRECAUCIÓN Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar las bombillas del horno.

Las luces interiores del horno se encuentran en la parte trasera en el interior del horno. (Consulte la Figura 53).

Para cambiar las bombillas del interior del horno:

Nota importante:

Use una toalla de papel o un guante de algodón para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Reemplace la bombilla por una bombilla halógena nueva de 25 vatios.
3. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
4. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

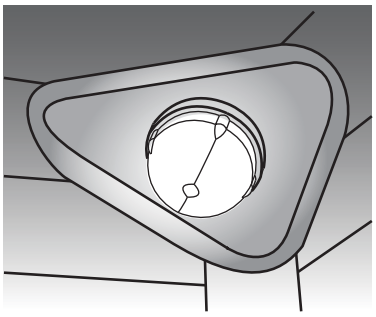


Figura 53: Reinstalación de la luz del horno

Desinstalación y reinstalación del cajón calentador

Para retirar el cajón calentador:

ADVERTENCIA Puede existir un riesgo de choque eléctrico y causar lesiones graves o la muerte. Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico antes de limpiar o reparar el cajón calentador.

1. DESCONECTE el suministro eléctrico al electrodoméstico antes de retirar el cajón calentador.
2. Abra el cajón calentador completamente.
3. Ubique la palanca negra de liberación en el riel izquierdo del cajón calentador y presiónelo hacia arriba con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón. Ubique la palanca negra de liberación en el riel derecho del cajón calentador y presiónela hacia abajo con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón calentador (vea Figura 54).

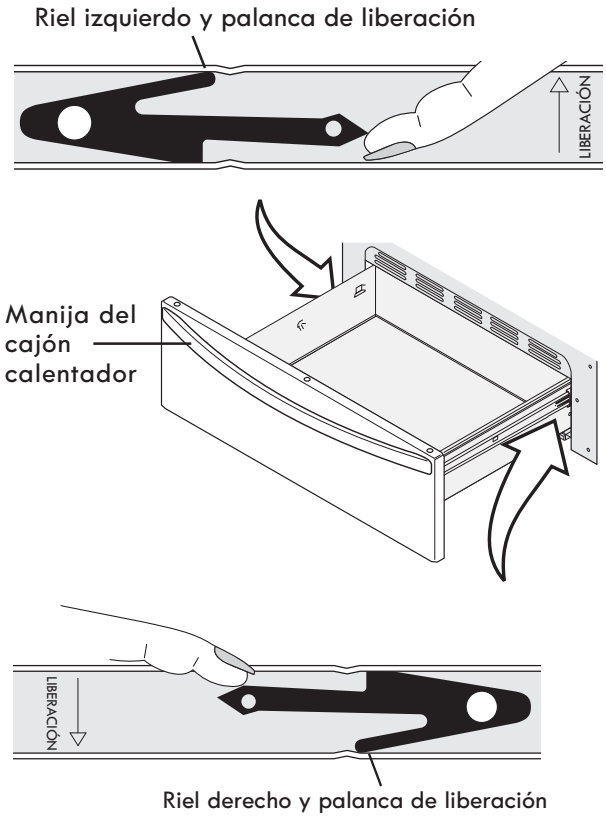


Figura 54: Desinstalación del cajón calentador

4. El cajón calentador debe ser liberado de los rieles ahora. Retire el cajón calentador (usando movimientos rectos y nivelados) para sacarlo y alejarlo completamente del electrodoméstico.

Para reinstalar el cajón calentador:

1. Tire de los rodamientos hacia el frente de los canales del compartimiento exterior hasta que encajen en su lugar (vea Figura 55).

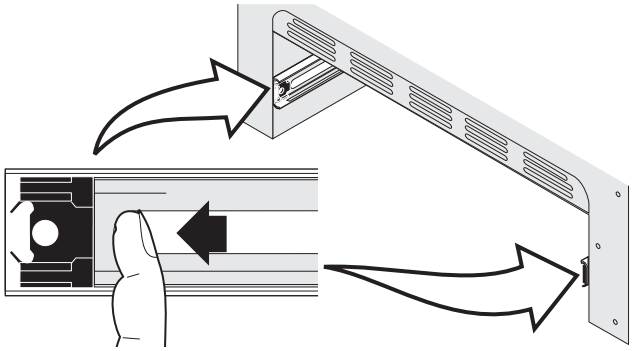


Figura 55: Colocación de los rodamientos

2. Alinee cuidadosamente ambos lados de los rieles deslizantes del cajón calentador con los soportes deslizantes del compartimiento exterior ubicados en el interior del compartimiento vacío del cajón (vea Figura 56).

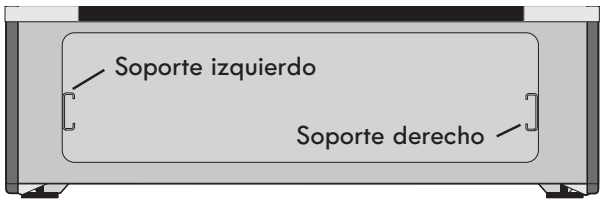


Figura 56: Alineación de los canales

3. Mientras sostiene el cajón calentador recto y nivelado utilizando la manija del cajón, presione (sin forzarlo) el cajón calentador dentro de los soportes deslizantes del compartimiento exterior y completamente dentro de la estufa. Abra nuevamente el cajón calentador para asegurarse de que los rodamientos se hayan asentado en su lugar.
4. Si no escucha el chasquido de las palancas o siente que los rodamientos no están asentados, retire el cajón calentador y repita nuevamente los pasos 1 al 3. Esto minimiza la posibilidad de causar daños a los rodamientos.

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

PRECAUCIÓN La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (vea la Figura 57).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la Figura 58). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la Figura 59).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta del horno.
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la Figura 59).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la Figura 59).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción (vea la Figura 59), coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la Figura 60). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (vea la Figura 57).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (vea la Figura 58).
5. Cierre la puerta del horno.

Importante:

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

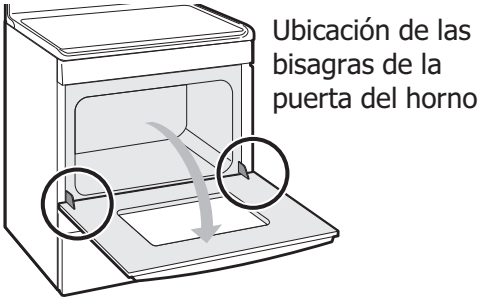


Figura 57: Ubicación de las bisagras de la puerta

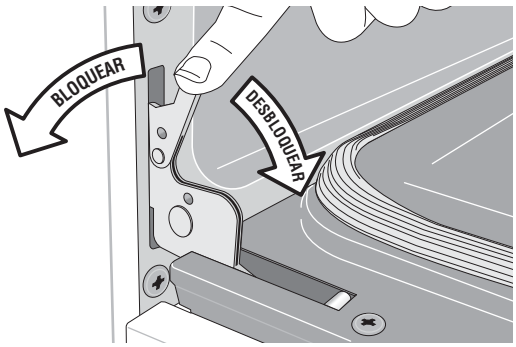


Figura 58: Seguros de las bisagras de la puerta

Figura 59: Cómo sujetar la puerta para su extracción

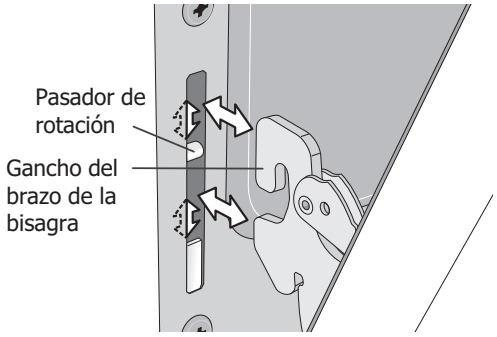


Figura 60: Ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

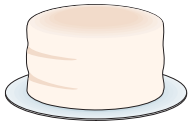
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carnes o preparar guisos.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	• Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla está demasiado llena. • Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. • Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. • Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	• Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. • El horno está demasiado caliente.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. • Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. • Ajuste la temperatura del horno a 25 °F/13 °C por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	• El horno está demasiado caliente. • Tamaño de bandeja incorrecto. • La bandeja no está centrada en el horno.	• Ajuste la temperatura del horno a 25 °F/13 °C por debajo de lo recomendado. • Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. • Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	• El horno no está nivelado. • La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. • La bandeja está deformada.	• Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. • Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. • No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	• El horno está demasiado frío. • El horno está demasiado lleno. • Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	• Ajuste el horno a 25 °F/13 °C por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. • Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Caliente el horno a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Autolimpieza" en la página 29 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío. • Si el horno no hornea muy bien o la autolimpieza es deficiente, realice el siguiente control: Oprima "Broil" (asado a la parrilla); Oprima el botón "START" (encendido): Coloque su mano cerca de la manija de la puerta del horno. Entre la puerta y el panel de control debe sentir una corriente de aire en la mano. Si la siente, su unidad está funcionando de manera correcta y usted ha tenido una falla de energía en el hogar. Si no hay corriente de aire, comuníquese con un técnico de servicio para remplazar el ventilador de enfriamiento.
El horno no funciona.	• La hora del día no está programada. Primero se debe programar el reloj del horno para que el horno funcione. • Asegúrese de que los controles del horno estén configurados adecuadamente. Vea "Ajustes mínimos y máximos del control" en la página 14 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual. • El cableado de servicio está incompleto.
La luz del horno no funciona.	• Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Vea "Reinstalación de la luz del horno" en la página 33.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	• Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando se asa a la parrilla, vea "Ajuste para asar a la parrilla" en la página 21.
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	• El control del horno no está ajustado correctamente. Repase "Autolimpieza" en la página 29.
Las parrillas presentan decoloración o no se deslizan con facilidad.	• Se dejaron las parrillas en el interior del horno durante la autolimpieza "Self Clean". Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en "Ajuste para asar a la parrilla" en la página 21. • La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se pandee. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F" o "E".	• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si se repite el error "F" o "E", desconecte el electrodoméstico, espere 5 minutos y vuelva a conectarlo. Vuelva a programar el reloj con la hora correcta del día. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla vuelve a aparecer, oprima "STOP" (apagado) para anular el mensaje.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	• Se interrumpió la autolimpieza. Repase las instrucciones de la sección "Autolimpieza" en la página 29. • Derrames excesivos en el fondo del horno. Limpie antes de iniciar la autolimpieza. • Si el horno no hornea muy bien o la autolimpieza es deficiente, realice el siguiente control: Oprima "Broil" (asado a la parrilla); Oprima el botón "START" (encendido): Coloque su mano cerca de la manija de la puerta del horno. Entre la puerta y el panel de control debe sentir una corriente de aire en la mano. Si la siente, su unidad está funcionando de manera correcta y usted ha tenido una falla de energía en el hogar. Si no hay corriente de aire, comuníquese con un técnico de servicio para remplazar el ventilador de enfriamiento.

El ventilador de convección no gira.	• La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si abre la puerta del horno mientras la función de convección está activa. Cierre la puerta del horno.
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	• Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	• Verifique que el control de elemento superior que corresponda esté encendido para el elemento deseado. • Se usaron utensilios livianos o deformados. Solo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesado. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.
Hay rayas o abrasiones sobre la superficie de cocción.	• Las partículas ásperas tales como las de sal o los derrames endurecidos que queden entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayas. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. • Se usaron materiales de limpieza no recomendados para superficies de cocción de vidrio cerámico. Aplique la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva. • Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	• Se cocinaron derrames sobre la superficie. Use un raspador con hojilla de afeitar para remover el derrame seco.
El electrodoméstico está desnivelado.	• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. • Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. • Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. • Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. • La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.
La estufa completa no funciona.	• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. • Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. • El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
El ventilador hace ruido mientras la cocción está en proceso.	• El ventilador de enfriamiento puede encenderse y apagarse automáticamente para enfriar piezas internas. Esto es normal y el ventilador puede continuar funcionando incluso después de apagar el horno.
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	• Depósitos minerales de agua y alimentos. Remuévalos con la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva.

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^MC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC